

野村乳業×ワッフル専門店「櫟 kunugi」のコラボスイーツ 実感腸活ドリンクを使った「マイ・フローラ ワッフル」誕生

「おなかを育てる」腸活専門メーカーの野村乳業株式会社(本社:広島県安芸郡府中町、代表取締役:野村和弘)は、ワッフル専門店「株式会社櫟」(本社:広島県広島市西区、代表取締役社長:兼田征人)と共同開発した新商品『マイ・フローラ ワッフル』を、2026年10月1日(木)より発売することをお知らせいたします。

クリームに「マイ・フローラ」を使った
おなかを育てる腸活スイーツ



●コラボレーションの背景

当社は「おなかを育てる」をコンセプトに、実感力にこだわった商品を展開してまいりました。そんな中で「“おなかを育てる”ことを、もっと楽しく身近に感じていただきたい」という想いから、地元の人気ワッフル専門店「櫟 kunugi」とのコラボレーションが実現いたしました。広島生まれ、長年地域に愛されてきた両社が手を取り合うことで、毎日の生活の中で手軽に美味しく取り入れられる「腸活スイーツ」が誕生しました。

●商品特長

実感腸活ドリンク「マイ・フローラ」を使ったクリームを使用し、ワッフル1個あたり生きた植物乳酸菌「LP299V®株」を100億個配合しています。「おなかを育てる」健康価値と、創業30年の専門店が誇る美味しさを両立した、新しいごほうびスイーツです。

植物乳酸菌
Lactiplantibacillus
plantarum 299V®株を使用



胃酸に強い植物乳酸菌が
生きたまま腸に届く
腸活ドリンク



世界でもっとも
臨床的に研究された *L. plantarum* 株

30年以上にわたり、世界中の何百万人もの人々に消費されており、200以上の出版物と65の臨床試験で検証されています。

広島コラボ企業のご紹介

●腸活専門メーカー「野村乳業」



「おなかを育てる」をコンセプトに、発酵技術と腸内環境研究に特化した腸活専門メーカー。植物乳酸菌を活用した製品を中心に事業を展開し、主に「マイ・フローラ」シリーズの製造・販売している。

●ワッフル専門店「櫟 kunugi」



1994年、広島創業のワッフル専門店「櫟 kunugi」。「もっと身近に、気楽にお菓子を楽しんでほしい」という想いのもと、30年以上にわたり、ワッフルをはじめとするお菓子を通じて幸せな時間を届けています。

※「マイ・フローラ」シリーズは視聴者・読者プレゼントとしてもご提供できます。

【お問い合わせ先】 担当: 澁谷 | Mail: shibuya@nomura-milk.co.jp TEL:082-281-3341 FAX:082-284-2264 携帯: 090-6197-7746

野村乳業株式会社

〒735-0008 広島県安芸郡府中町鶴江2-12-27

コーポレートサイト <https://www.nomura-milk.co.jp> ECサイト <https://myflora.jp>

おなかを育てる®
NOMURA